



411825S-2022



河南麦佳乐食品有限公司企业标准

Q/HMJL 0001S-2022

# 非油炸方便面

2022-07-08 发布

2022-07-08 实施

河南麦佳乐食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南麦佳乐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马新。

H N

Q B

# 非油炸方便面

## 1. 范围

本标准规定了非油炸方便面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入马铃薯粉、玉米面、荞麦粉、绿豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉中的一种或几种，加入食用盐，经调配、加水和面、挤压成型、老化、烘干、包装、添加或不添加下面调味包中的一种或两种以上组合包装而成的非油炸方便面。（调味包均为外购）

调味粉包：食用盐、谷氨酸钠、鸡肉提取物、白砂糖、辣椒、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、莳萝、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香茅、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、胡椒、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒中的几种）、陈皮、咖喱粉、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，含两种或两种以上的调味料。

调味酱包：香菇、番茄、鲜姜、鲜蒜、辣椒粉、芝麻、豆瓣酱、大豆油、生活饮用水、芝麻油、棕榈油、牛油、鸡油、食用盐、白砂糖、食用玉米淀粉、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶、砂仁】、豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、辣椒酱、味精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、辣椒红、辣椒油树脂、姜黄、蚝油、料酒、酱油、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、食品用香精（排骨膏、牛肉膏、鸡肉膏、螺蛳膏、花甲膏、肉味香精、菌汤香精、花甲味香精、螺蛳肉香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的几种，包含两种或两种以上调味料。

调味汁包（液态调味料）[配料：饮用水、蒸鱼豉油、鸡汁调味料、酿造酱油、蚝油、酿造食醋、食用盐、调味料酒、白砂糖、味精、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

脱水菜包：以脱水豆丁、脱水红萝卜、脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、脱水辣椒中的一种或几种为主要原料，添加或不添加炒黄豆、炒芝麻、牛肉粒、鸡肉粒、脱水海带、脱水豆腐皮中的一种或两种。

根据原辅料不同可分为：非油炸方便面、非油炸荞麦方便面、非油炸菠菜方便面、非油炸绿豆方便面、非油炸胡萝卜方便面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3马铃薯粉应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4玉米面应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.5绿豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.7燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.8菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10调味粉包、调味汁包、调味酱包、脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	主料包具有产品应有的性状；外购的调味包应具有产品应有的性状	从样品中取出 1 份，置于洁净白色的瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，在沸水中煮后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分 <sup>a</sup> , g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅 <sup>ac</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
<sup>c</sup> 总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 <sup>b</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.33
<sup>c</sup> 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 (以山梨酸计) <sup>d</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注：\*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于面饼（不添加配料包）的检验；

b 仅适用于调味酱包、调味汁包、脱水蔬菜包检测，若调味酱包中含发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱），不检测酸价；

c 搭配调味包的面饼和调味包混合后检验、若不搭配调味包只检验面饼；

d 仅适用于含山梨酸钾的调味包的检测。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
<sup>b</sup> 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
<sup>b</sup> 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 指标仅适于搭配熟制牛杂包、脱水菜包[含脱水牛肉粒]产品的检验；

注 2: 附调味包的将面饼和调味包混合后进行检验，不附调味包的仅对面饼进行检验；

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

调味包中食品添加剂的使用均应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分（仅适用于面饼）、净含量及允许短缺量的检验、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入马铃薯粉、玉米面、荞麦粉、绿豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉中的一种或几种，加入食用盐，经调配、加水和面、挤压成型、老化、烘干、包装、添加或不添加下面调味包中的一种或两种以上组合包装而成的非油炸方便面。（调味包均为外购）

调味粉包：食用盐、谷氨酸钠、鸡肉提取物、白砂糖、辣椒、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香茅、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、胡椒、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒中的几种）、陈皮、咖喱粉、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，含两种或两种以上的调味料。

调味酱包：香菇、番茄、鲜姜、鲜蒜、辣椒粉、芝麻、豆瓣酱、大豆油、生活饮用水、芝麻油、棕榈油、牛油、鸡油、食用盐、白砂糖、食用玉米淀粉、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶、砂仁】、豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、辣椒酱、味精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、辣椒红、辣椒油树脂、姜黄、蚝油、料酒、酱油、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、食品用香精（排骨膏、牛肉膏、鸡肉膏、螺蛳膏、花甲膏、肉味香精、菌汤香精、花甲味香精、螺蛳肉香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的几种，包含两种或两种以上调味料。

调味汁包（液态调味料）[配料：饮用水、蒸鱼豉油、鸡汁调味料、酿造酱油、蚝油、酿造食醋、食用盐、调味料酒、白砂糖、味精、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

脱水菜包：以脱水豆丁、脱水红萝卜、脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、脱水辣椒中的一种或几种为主要原料，添加或不添加炒黄豆、炒芝麻、牛肉粒、鸡肉粒、脱水海带、脱水豆腐皮中的一种或两种。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南麦佳乐食品有限公司